Manual de Instruções

Vitrine Expositora Refrigerada Euro

o futuro chegou à cozinha

refrigeração | cocção | linha modular | exposição | distribuição | apoio

Obrigado por ter adquirido Equipamentos ELVI

É com satisfação que entregamos em suas mãos o **Manual de Instruções** contendo algumas dicas para a utilização adequada dos equipamentos ***ELVI***.

Cada vez mais estamos empenhados para que a sua empresa tenha plena satisfação na operação de nossos produtos.

Esperamos sanar todas suas dúvidas e nos colocamos a disposição para outros esclarecimentos.

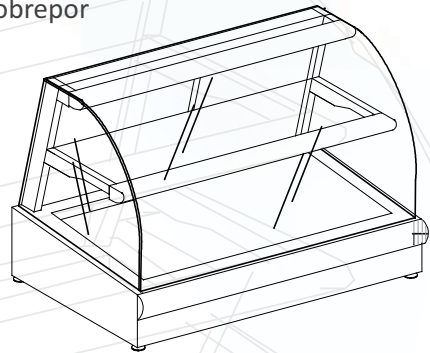
Boa leitura!

Índice

Vitrine Expositora Refrigerada Linha Euro

01. CARACTERÍSTICAS GERAIS

1.1 Características Construtivas

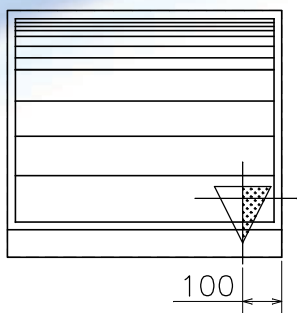
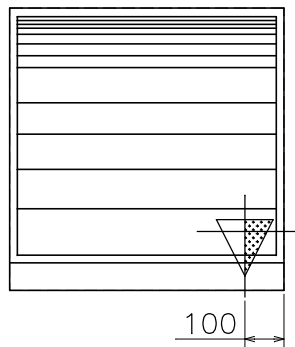
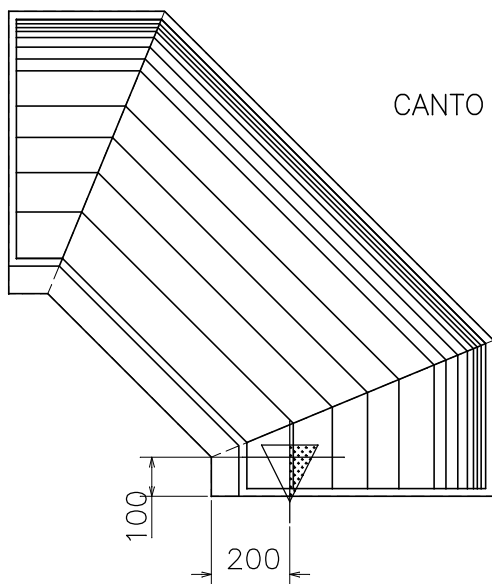
Modelo: Alta, de Canto ou de Sobrepor
Material: Aço Inoxidável
Acabamento: Polido Fosco
Consumo Elétrico: 100 W a 550 W
Tensão: 220 V – Mono/Bifásico

1.2 Descrição

VITRINE EXPOSITORA REFRIGERADA ELVI ideal para exposição de produtos como lanches e doces, que exigem temperatura média de trabalho entre 5° a 8°C.

Sua forma construtiva foi desenvolvida em:

• Estrutura inferior em tubo quadrado de ferro pintado, própria para receber acabamento a critério do cliente.
• Fechamento superior em vidro transparente curvo na parte frontal e reto nas laterais.
• Portas deslizantes, espelhadas internamente.
• Prateleiras internas em vidro transparente com iluminação.
• Acabamento em perfil de alumínio.
• Refrigeração através de forçador de ar e unidade compressora hermética alojada na parte inferior e protegida por grade.
• No modelo de sobrepor, o sistema de refrigeração é feito através de pista refrigerada com unidade compressora na parte inferior.
•Comando com chave geral (liga/desliga).
• Termostato para controle de temperatura.
• Pés com sapatas niveladoras.

02. LOCALIZAÇÃO DE PONTOS NO PRODUTO

SOBREPOR

ALTA

CANTO

03. INSTRUÇÕES GERAIS PARA INSTALAÇÃO

A) Determinar o local da instalação conforme layout.
B) Seguir corretamente a planta de pontos.
C) Nivelar o equipamento evitando balanço e vibração.
D) Nunca usar o equipamento sem ligar o fio terra.
E) Sempre que desligar o equipamento, é necessário aguardar 10 minutos para religá-lo.

OBS: Controlador de temperatura regulado de fábrica.

ATENÇÃO:

No ambiente: a temperatura de trabalho foi calculada considerando a temperatura ambiente de 20 a 35°C. Caso seja superior, o desempenho da refrigeração ficará comprometida.
Na tomada: verificar a tensão em que o equipamento será ligado.
Nas instalações: verificar se há energia no prédio, pois na falta de energia o equipamento deverá ser retirado da tomada.
No uso: deixar sempre as laterais e parte traseira internas da vitrine livres, para circulação de ar e melhor desempenho do equipamento.
No transporte: inclinar cuidadosamente o equipamento para não haver vazamento de óleo ou gazes do compressor.

04. MODO DE USO

A) Ligar o equipamento na tomada especificada.

B) Aguardar 3 horas antes de colocar os produtos dentro do equipamento.

05. CUIDADOS BÁSICOS DE SEGURANÇA

A) É recomendável que a ligação do equipamento seja feita 180 minutos após a entrega e após uma limpeza total.
B) Todo produto só poderá ser colocado no interior do equipamento após 3 horas de funcionamento.
C) Não deixar as portas abertas para não haver perda de refrigeração.
D) Para limpeza, o equipamento deverá estar desligado.

06. PRECAUÇÕES DE MANUTENÇÃO

A) Para efetuar a limpeza, sempre desligar o equipamento da tomada.
B) Nunca usar objetos pontiagudos no descongelamento e limpeza do refrigerador.
C) Para maior agilidade no degelo, basta deixar as portas abertas, se atentando a retirar as mercadorias para não estragarem.
D) O condensador (semelhante a um radiador de automóvel) deve ser limpo com uma escova seca no sentido das aletas, para não haver aquecimento do motor.

07. LIMPEZA

A) Eliminar todos os resíduos superficiais e gorduras que possam existir sobre o equipamento, preferencialmente lavando-o com água morna.
B) Bascular o vidro frontal para retirada de resíduos, se atentando ao limpar a parte interna para não inclinar o vidro em demasia.
C) Limpar somente com detergente neutro e esponja de espuma, enxaguar em abundância e secar bem com pano limpo.
D) Não utilizar soda cáustica, palha de aço, facas, espátulas ou outros objetos que possam prejudicar o polimento do aço inoxidável.
E) Executar o enxágüe do equipamento com água limpa devendo evitar os jatos de água.
F) Nunca deixar água no interior do equipamento para evitar a contaminação.

08. DIAGNÓSTICOS DE DEFEITOS

8.1 O equipamento não liga?

Causa	*Soluções*
Plug desligado	Ligar o plug
Tomada com mau contato	Corrigir defeito da Tomada
Seletor de temperatura na posição desligado	Ajustar seletor de temperatura

8.2 O equipamento não gela?

Causa	*Soluções*
Ajuste inadequado no seletor de temperatura	Ajustar seletor conforme necessidade
Fonte de calor ou luz próximo ao equipamento	Evitar colocar equipamento próximo a áreas quentes
Condensador sujo	Passar espanadeira semestralmente nas entradas de ar

Ao solicitar nossos serviços de Assistência Técnica, favor observar:

1) Verifique cuidadosamente este Manual de Instruções e Termo de Garantia.
2) Qualquer dúvida, ligue para nosso *Serviço de Atendimento Técnico* que fornecerá mais informações ou sanar problemas via telefone; Assim, agilizamos nosso atendimento, bem como, evitamos despesas de sua parte com uma visita à sua empresa. Caso não sejam cumpridas as recomendações deste, será cobrado taxa de visita vigente.

Assistência Técnica: (11) 2181-3999

Elvi Cozinhas Industriais LTDA
R. Francisco de Toledo, 577 . Vila Livieiro . São Paulo . SP . 04185-150
[11] 2181-3999 . elvi@elvi.com.br . www.elvi.com.br